

10580 \*

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

HÄLSINGLAND

Ljusdal

28/5 1937

Dahlén, Efraim, 1937

Svar på ULMA:s frågelista 1 Mjölkhushållning

10 bl.4:o

1 " " rättelser

10580

Exc.för ordreg.i jan,1941  
av F.Hedblom

# Mjölks hus hållning

Hälsingland

En rätt, som av råmjölk ofta bereds i Jämsåls socken  
der var 'kålv dän'. Den tillreddes så, att rå-  
mjölk och sömjölk blandas i en form, som med  
sättes i kokande vatten. Rätten är färdiglagad då  
den hårdnat. Kan ären beredas i ugn, men blir då  
krossare. — Språkligt mjölk benämnes stundom  
'mjölk' och 'mjölk'. Den på koket mjölk bildade krumen  
kallas 'smäcke' (= smärke), grädder kallas 'föta',  
mager mjölk 'rån mjölk'. 'Rån mjölk' benämnes  
särskilt söt- som skumm mjölk i matsättning till  
långmjölk, dvs. tät mjölk i det sega trädstiga stadi-  
et.

Sätgräs (utt. 'tät gräs') plockades före mid-  
sommar. Vid jultiden eller senare göres 'tätön'  
(tät ämnet). Sät mjölk silas över ruten, som inbinds  
i en linnebit. Vanligen efter tre dagar är den färdig  
dvs. oskummad mjölk

2

dig. - Stundom hämtades "täte" från andra sock-  
nar i synnerhet Färila.

Förelagning av fjöckmjölk: Skummjölk får koka  
(1-2 timmar, och efter avsvulning till mjölkens  
temperatur silas den genom "ostkåda" <sup>(1)</sup> för att  
få bort all smärke. Mjölkens vispas så mjukt med  
täten, varefter den får stå i köks värme, tills den  
löpt, och förvaras sedan i kylskåpet ett par dygn.  
Av denna fjöckmjölk taggs, sedan hon ställt absolut  
örörd, mj "täte", varav sedan äter fjöckmjölk bereds.  
På så vis kunde en gård hålla hela byn med "täte".  
I synnerhet under sommar månaderna var det ofta  
mycket svårt att hålla fjöckmjölken fri från mask.  
Man brukade lå mycket för siktigt hålla ett cirka  
1 tum tjockt vattenlager ovanpå, som sedan ofta om-  
byttes. - På gårdar med fjöden "täte" i borkat kiststund  
läggs all hinc- eller pappers lappor inbräddes med den samma  
\* liten vävd handduk med fina maskor

Gjockmjölken förvarades i stora 'bävar' av furu, (ofta rymmande 35 l.) och som ställdes i källaren. Den fjällning som avsatte sig på 'mäsan' (= vanlan) kallades 'vskre' och märte omsorgsfullt borttagas. Den användes som grismat.

En av förhindra att gjockmjölksjäsning övergick till vanligt 'surmjölksjäsning' medsatte man 'ädorpinar' (= al-, almpinnar) i mjölken. Sur gjockmjölk gavs vanligen åt grisar och kalvar men användes även som människoföda, eluru den var sur och fäm. Den uppblandades dock med vatten eller skumm mjölk. Sådant mjölk kallas 'gütörmjölk' och man sa de om den, att hon blivit 'grisan' eller 'gütreg'.

Mat väder i vilka mjölk ingrediens som viktig bestånds del:

'brösül' (brödsull), varvid tunn bröd bröts i mjölken. - uppkokt mjölk till kall gjöl var en

[sur gjockmjölk]

Landsmålsarkivet Uppsala 10580  
Efraim Dahlén. 1937. LJUSDAL  
HLS.  
Frgl. 1

omtyckt kvällsrätt. - 'flöt-trög' (flöttrög) bestod av grädda med bröd i. - 'flötgröt' tillagades av grädda och vetemjöl. - 'flötgräs' erhålls vid smörkärning strax innan smöret blev färdigt. Äts med tunn bröd. - 'filbögt' (filbunke) beredd av såväl skummad som oskummad mjölk.

'röpank' (rödpank): mjölk uppsvämmas tills den blir spån varm, varefter vispas grädda och vetemjöl. Sedan löpsämnre tillsätts, röres det tills det 'skär sig' (lösnar), och låter man det stå, tills det blivit en fast massa. Denna skäres i bitar, vilka man sedan under idelig omrörning låter koka upp. Därefter får det själkoka ungefär fem minuter, varefter avrering göres med grädda. Rätten betraktades som kalasmat.

'vitpank', lika ofta kallad pankost eller färskost (även vitost): i nypokakt sät mjölk hålls sur kärm mjölk i gramsocker men kända kallad 'göl' (göl är djordans uttal).

(el. surdricka), för att yotning må inträda.

[ostkake: vetemjöl och ägg vispas upp med ost-  
löpe. Mjölken slås i lagom varm, varefter allt  
vispas upp. Efter ystningen öses ostem upp, mesen  
brutlas, och ostem lägges i ostkläde för att utvinna  
Sattes där efter i ugn för att gjäddas. Ostkaka med  
saft sin var kalasmat.

'kälskäb' (= äldsta benämning på åkyl; även  
benämnd 'dröjjes-välling' = "drickisvälling") till-  
gödes av vetemjöl, mjölk, svagdricka om något sirap.

Kärnmjölke uppblandad med vatten gavs åt  
grisar och kalvar. Den kunde användas vid mes-  
somärs bekämpning. En medicinsk symposium anser den  
av många vara bästa botemedlet mot reumatism  
Maträtter, som gjordes av kärnmjölke voro kärn-  
mjölkes kaka (kärnmjölke i rågdeg som gjäddades) samt

[Bestämning]

kärnmjölkes ost. Vid beredningen av den sist nämnda

\* Kärnmjölkes - uttalar  $\xi\theta\eta m_2 \theta_2$  -

Landsmålarkivet Uppsala 10580  
Efraim Dahlén. 1937. LJUSDAL  
HÅLS.

Fgl. 1

6  
blandades kärnmjölk med spen varm sötmjölk vartill  
ostlöse hälldes. Därefter behandlades den som  
annan ost (lades i ostblåde och pressades med  
händerna i ett östkar, till formen liknande en kub utan  
lock och botten med c:a 4 dm. sida eller också var den  
cylinderformig, varslan rann undan på en ostträna,  
ställd under karol). Då kärnmjölkken gjorde den  
syrlig för lades den omedelbart.

Vid mjölkningen användes mjölk-  
stave (cylinderformigt kär med <sup>ett litet hål</sup> en stave) och tryckande  
4-5 l.). Mjölkken silades upp i blecksila och hälldes  
efter avvalning i mjölktrög. Dessa voro tillver-  
kade av kristfria stamdelar av gran eller asp (6-7  
dm. långa, 3-4 dm i diameter), som klovs mitt itu och  
utskredes med s. k. tåks yks. Mjölktrågen förvar-  
des på mjölkstige i källaren. - Vid måltider  
upphälles mjölkken i mjölkskålar gjorda av  
vix, dvs. utväxter på tallar, som voro flera hund-

skäffe  
- s. II

ra är gamla. De rynde 4-5 l. Vid rengöring av  
dena kärn användes smöringen 'säfte', som upp-  
köptes av kringesande dalkörles, eller ock granris-  
'tväga', som gjordes av torrt granris t. et. del, som  
urit liggande framför "färska boar". Kärnan diska-  
des två gånger. Diskvadnet efter första rengöring  
kallades 'väs bräna' och gavs åt kalvar.

[svmjölk-  
kärnan]

När man skulle 'räna' mjölken, användes sm-  
ringen en visp eller ock blotta händerna. Sjädden  
hålldes i trälyttor och hogsparades tills man 'färt  
en kärna' (15-20 l). Innan kärningen måste gräddas  
vintertid något uppvärmas, <sup>men viktigare än allt</sup>  
var att få upp rätt 'kärn gjudet' (= kärntakten).

[smör-  
kärning]

För att smöret vid knådningen g skulle frotna i  
'smörkaret', skägdes det med kallt vatten, och för  
att få det smidigare 'tröde man upp det' (trö-  
knäda) ett par gånger med några timmar mellan-  
rum. - Smakbit, som vid kärningen bortskänktes

[smöret]

Landsmålsarkivet Uppsala 10580  
Efraim Dahlén. 1937. LJUSDAL  
HLS.

Frgl. 1



8.  
kallades 'l<sup>x</sup>i<sup>x</sup>g<sup>a</sup>s'.<sup>[x?]</sup> Misslyckades härminnen brodda  
det oftast på något fel hos korna (dialekt. ben: 'f<sup>x</sup>y<sup>a</sup>'  
även 'kr<sup>x</sup>ä<sup>x</sup>ka') eller ock på dålig utfordring. Grädden  
användes då till pannkakor. - Att koka eller vispa  
gräddan till smör har även förekommit, då grädd-  
mängden varit mindre. Det färdiga smöret lades i  
smörlyttor av olika storlekar (vanligen rymmande  
5-6 skålpund). Benämningen 'smör<sup>x</sup>g<sup>a</sup>s' för smör har  
även förekommit.

Ostberedning är redan delvis behandlad.  
De vanligaste ostsorterna voro söt mjölkes ost  
(mest kallad söt ost) och skummjölkes ost (skumost).  
Ost av blandad get- och kor mjölke var mycket  
omtyckt. Den färdigberedd ost lades på 'osthyt-  
lor' i 'v<sup>x</sup>idags-stuga' för torkning varefter den  
lades i 'ostkista' (= trälåda). 'f<sup>x</sup>ä<sup>x</sup>s vät<sup>x</sup>' (= ostlöpa  
beredd av kalv mjölk eller flädda gris mjölk, som  
tömdes, renjörcdes och saltades och som man efter

[skalor-l. gris-]

an komsten till jäbördvallen lätto ligga i vatten några dagar. Om samma <sup>användes</sup> mer än en gång blev löpvattnet vakt (= sämre). - Då fjäs vätnad hållts i spenvarm mjölk vid ostberedning om röres detta ideliga till en tät massa lillas (= fjäs <sup>m</sup>is) denna läggs så i ostblåde. fjäs <sup>m</sup>is äts stundom med grädde.

En gammal sed var att vid bäg <sup>m</sup>äs gå från gård till gård och hjälpa varandra med ostberedning.

Mjäs <sup>m</sup>ör - beredning: Varolan <sup>efter varje ostberedning</sup> kokades 16-17 tim. till s.k. sön <sup>m</sup>ör. Sedan tillräckliga mängder av denna erhållits färdigt kokades hon (2-3 tim) till mersmör. Härpå vidtog stampningen med en stamplov för att förhindra att det blev så <sup>m</sup>ent (= som sand, grus). På fjärdor förvarades mersmör i (messmörss) fjä <sup>m</sup>örklar, runda eller ovala laggade träkarl.

[messmörret]

Mjäs <sup>m</sup>ör som den lösa korniga massan benämndes som vid kokning av varolan till mers-  
\* 4 sept

Landsmålsarkivet Uppsala 10580  
Efraim Dahlén. 1937. LJUSDAL  
HLS.

Frgl. 1

smör steg till lutan bereddes till 'päyk hüge'  
därigenom att den utlakades. Päyk hüge var  
en lyckad smörgåsar mat.

Av mersmör gjordes mersmörs välling, som  
bestod av korn mjölk klings och mersmör i vatten,  
samt mersmörs oar och mersmörs bullar.

Varolan användes även för humbröds bakning för  
att för brödet seare.

Det, varmed man förde om vid mersmörs baka-  
ning, kallades 'mēsöröra' eller mēsörörsa (mēsö-  
fiffsa) benämndes det av en f. d. fäbrottnita, som  
tillbragt älskligt är i jämsö).

E. Dahlen, 28/6 - 37

Fru Lundson äls arkivet, Uppsala

Någon felaktighet i den fructiska beteck-  
ningen av "skäfte" (säfte) har jag ej kunnat finna.  
Lika så i ordet säbrenfiska. där l är kakeami-  
nalt liksom enkelt i ordet säbr.

a i gätw nämner sig betydligt det norska a, på  
samma sätt t. ex. i fätw (= ambar), späw (= spade).



mjölkstave. Med stave (ej dialektalt)  
i andra fallet äsyftades handtaget

Stigalatt ring fullt

Efrain Dahlén, Ljusdal;